

Marinade voor bbq vlees

Ingrediënten

1 bos peterselie
1 bos bladselderij (van de knol)
verse of gedroogde knoflook
1 groene Spaanse peper
zeezout
olijfolie extra vergine

Bereidingswijze

Voor deze marinade heb je een keukenmachine of staafmixer nodig. zelf gebruik ik de keukenmachine.

Doe een flinke scheut olijfolie in de kom van de keukenmachine ongeveer een halve centimeter.

doe de bos peterselie en bladselderij in de machine en maal deze zo glad mogelijk.

de marinade moet goed smeulig zijn dus eventueel olie toevoegen is noodzakelijk.

voeg voorzichtig zeezout aan de marinade toe het is namelijk snel te zout.

proef of het geheel op smaak is qua zout gehalte.

haal het zaad uit de peper en voeg deze na smaak toe. licht pittig heeft mijn voorkeur

voeg nu de verse of gedroogde knoflook toe. (zie bijzonderheden)

Smeer je vlees in met een laagje marinade minimaal een uur voor je het gaat eten. Het lekkerste is het dan om je vlees op een bbq te bereiden.

De marinade is heerlijk op varkens vlees maar ook zeker op luxe rundvlees.

Bijzonderheden

Let op met gedroogde knoflook. Deze is namelijk niet direct vol van smaak. Voeg dus knoflook toe tot je deze net aan proeft. na een uur zal de knoflook smaak namelijk vele malen sterker zijn.